



Valentia 2019

Motivació: Retre culte a la carinyena blanca, sobreposar l'instint i la intuïció amb la major força i valor davant els condicionaments establerts que ens envolten i que ens limiten, per poder anar endins, en profunditat, cap allò que estem destinats a ser, la nostra identitat real, la connexió amb la nostra terra i el nostre ser, sense por.

Edició limitada: 2.590 ampolles

Raïm: 100% carinyena blanca

Agricultura: ecològica amb criteris biodinàmics

Vinya: en vas de 60 anys

Paratges: Prat d'Egna - l'Estrada, Agullana (Alt Empordà)

Alçada: 290m

Terreny: granític arenós

Vinificació: verema manual amb caixes de 15 kg. Maceració amb pells durant 4 dies, premsat suau, fermentació espontània 60% inoxidable, 20% àmfora i 20% castanyer.

Fermentació: espontània (llevat autòcton)

Criança: 50% inoxidable sobre lies fines, 50% bota de castanyer 3 mesos

Recipient fermentació: inoxidable, àmfora, bota de castanyer

No filtrat, sulfits total: 8mg/l

Grau alcohòlic: 12%